

TRAFICO DE VAPORES DE ULTRAMAR

Bandera	Nombre	Agencia	Opera en	Telefonos
Inglaterra	Ovelghean Gray	Houlder Bros.	M. Escala	\$ 65.00
Inglaterra	Fitzroy	M. & S. Gordon	M. Maciel	
Inglaterra	Sargland	Chadwick Weir	Deposito 1	\$ 80.00
Inglaterra	Belford	Dodero S. A.	Deposito 2	\$ 81.18
Argentina	Yapeyu	Dodero S. A.	Huanchi 5	\$ 55.45
Argentino	Normandale	M. McCormack	Deposito 6	\$ 83.88
Argentino		Dodero S. A.	Deposito 7	\$ 81.05

negra	David	M. & Staphed	C. Mucha B	8:02.46
negra	Blip, Grange	Blunder Bros.	Depesto B	8.07.68
negra	Dario	M. & Staphed	Depesto 10	8.09.91
negra	Savinsky	Christophersen	M. Florida	_____
negra	Alte. R. Luis	A. N. de Ptos.	M. Florida	_____
Nacional	Anap Churilo	Anap	La Teja	_____
Nacional	Aspala Conklos	Anap	La Teja	_____
negra	Blag. Igo	Wilson Sons	Antepuerto	_____
negra	Nor. man	Western Telegraf	Antepuerto	_____
negra	Argovian	Wilson Sons	Antepuerto	_____
negra	Oviro	Dudero S. A.	Antepuerto	_____

01-15	HIPPINGHAM GRANGE, Inglés de Londres, carga general, atracó en el depósito 8. - Houlder Bros.
02-20	SAXON SKY, Liberiano de Curacao, petróleo, atracó en el Muelle Piedad. - Christophersen.
03-00	DIMICATOS A. J. D. B. S. Griego de Neococha, en lastres, atracó en el Ante-puerto. - Wilson Sons.
03-15	ASABIA NOMECK, Guineo de La Cruz, petróleo, atracó en La Tola. - Anap.
16-45	MOORE HALL, Americano de Boston, carga general, atracó en el depósito 6. - Moore MacCormack.
20-30	YAPIHU, Argentino de Hamburgo, 261 pasajeros, carga general, atracó en el muelle 5. - Leidos S. A.

ILEGAN HOY

Hora: 06.10 — APUCA, Chileño, construido en 1931, 4901 toneladas, con-
signado a Chadwick Weir, de Buenos Aires, a cargar, fon-
dada en el Antipuerto.

06.25 — SAGOLAND, Sueco, construido en 1939, 3362 toneladas,
contratado a Chadwick Weir, de Buenos Aires, a cargar,
atraca en el depósito 1.

07.00 — OVECE, Argentino, construido en 1915, 7603 toneladas,
contratado a Buenos Aires, a tomar con

07.30 — RYLAND, Holandes, construido en 1919, 4138 toneladas
buzco, cargada en el Antepuerto.
conseguido a Dordt S.A., de Buenos Aires, a cargar, atra-
para en el depósito.

FOR MOMENTES. — CAPE FRANKLIN, Ingles, construido en 1913, 7314
toneladas, conseguido a J. R. Williams, de Buenos Aires
a tomar combustible, fondeó en el Antepuerto.
— ALBERT, Holandes, construido en 1913, 6110 toneladas
conseguido a Maeklen & Stapledon, de Bremen, a descar-
gar, atraera en el depósito.

— HEINIK N., Holandes, construido en 1919, 491 toneladas
conseguido a Maeklen & Stapledon, de Rotterdam, a to-
mar combustible, atraera en el Muelle Maekel.

ESPERADOS MANANÁ

A LA VISTA — MAN BORNHOFF Atman, camineado a Represam B
A. de Buenos Aires, a tomar combustible, fenderá en el
Antipuerto.

" — PHOENIX, Francés, construido en 1950, 10100 toneladas,
destinado a Navitrance, de Marsella, a desembarcar
pasaje y descargar, atracará en el muelle B.

" — DEL SEU, Americano, construido en 1957, 10074 toneladas,
camineado a Embarco J. Lehr, de Nueva Orleans, a
desembarcar pasaje y descargar. Aún no fue decretado.

BUQUES DE PASAJE EN RUTA AL PLATA

Nombre	Posición	Agencia	
A. Dodero (Arg.)	Dudero (82073)	Salto para Hamburgo	11
Arcentura (Ingles)	M. y Stappeler (86382)	Salto de Southampton	20
Andes (Ingles)		Salto de Southampton	11
Andes C. (Ital.)	Dudero (82073)	Salto para Génova	15
Andes C. (Ital.)		Salto para Génova	15
Argentina (Am.)	M. MacCormack (87169)	Liga de N. York el 39	19
Arg. Star (Ingles)	R. B. Williams (83563)	Español de Londres	16
Argentinian (Ital.)		Salto para Londres	19
Argentinian (Ital.)	Rudero (82073)	Salto para Yokohama	20

[illegible]

H. Macdonald (Engl.)	M. y. Stapp, edon (83362)	En puerto
H. McCallum (Can)	" " " "	En puerto de Londres 137
H. Monarch (Ind)	" " " "	Salto para Londres el 137
H. Monarch (Ind)	" " " "	Salto para Londres el 27
H. de Gray (Arg)	Carrazo (80164)	En Buenos Aires
Hennessy (France)	Naviglio (61133)	Salto para Hamburgo 37
Hennessy (France)	" " " "	Salto de Hamburgo 7
H. H. H. (Arg)	" " " "	Salto Hamburgo el 17
M. L. (Ind)	Carrazo y Cia (60134)	En viaje a Viro
M. L. (Ind)	" " " "	En las Aires
H. H. H. (Arg)	Halmay (60679)	En puerto de Génova el 13
H. H. H. (Arg)	H. K. Williams (60683)	Salto para Londres el 67
H. H. H. (Arg)	Dodero (60684)	En puerto de Londres el 67
H. H. H. (Arg)	" " " "	En puerto de Londres el 67

[illegible]

MALA REAL INGLESA
PROPIA VERDAD PARA
LONDRES Y

SCOUTS HAMPTON
 AGOSTO 11 DE 1954
ANDES
 AGOSTO 23 DE 1954
HIGHLAND ORISKAINY

Septiembre 1º de 1954
 ALCANTARA
 Septiembre 16 de 1954
MACLEAN y STAPLEDON S.A.
 COLON 1486-90
 TELEFONOS: 6-2940 6-6382 6-5042

RESUMEN DEL MOVIMIENTO DE BUQUE REGISTRADO EN LA SEMANA QUE VENE

National	2	6	
India	17		
Argentina	1	155	69
Mexico	3	326	50
Colombia	3		3
Chile	4		
Peru	3	9	
Ecuador	2		
Venezuela	2		
Paraguay	2		
Bolivia	1		
Uruguay	1		
Costa Rica	1		
Guatemala	1		

Buque	—	1	—	—	5
"Atenda"	—	—	—	—	—
TOTALES	7	33	6	521	122

(*) Correspondiente a la salida del buque "Santa Elena", que arribó el 17 de la pasada semana.

CIERRE DE LOS DESPACHOS DE CORRESPONDENCIA POR VIA AEREA EN LA CASA CENTRAL DE CORRE

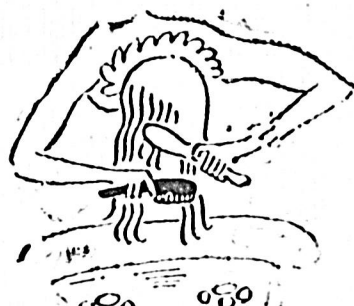
SERVICIO INTERNACIONAL PARA MASANA				
Compañía	Destino	Vía	Horas. Cl. Cert. (S)	
C.A.P.S.A. I.N. PANAGRA	Argentina, Chile, Chile (menos Maralla- nes), Bolivia, Perú y Fonador.	Br. Abres, Sgo. Chile.	8.- 9.-	1
HERTA CAHRA	Argentina.	Directo. Madrid, Br. Alfrá	0.30 14.35	1

K.M. DAS.	Chile. Todos los países.	Sgo. Chile Suzuta, Pina- cha y Eze- ra.	17.-	1
AID FRANCE	Todos los países.	París.	19.-	2
PLUNA	Paraguay.	Asunción.	19.-	2
ADITSA	Spain.	Madrid.	19.-	2

INTERIOR				
PLUNA ✓	El Est. Pasadizo Artilgas y Rivera.	Directo.	22.-	3
PLUNA	T. y Tres, Melo y Rivera.	Directo.	8.20	

De buenas INTENCIONES...

...está poblado el infierno", bien lo dice un viejo adagio, pero como optimista incurable he decidido que estaño ha de ser el que vea cumplidos mis propósitos.



Hago el propósito firme, aunque me muera de sueño de cepillarme el cabello todas las noches.

Prometo entonces, formalmente: Quitarme el rouge de los labios al acostarme, para no ensuciar la almohada; hacer lo posible para no entrometarme en lo que no tendría que importarme, no dar consejos y tratar cuando sea yo la depositaria, de soportarlos con paciencia y resignación. Tampoco me convertiré en acreedora ni deudora, —esto con un poco de suerte.

Al bajar de un noveno piso, haré lo posible por contener el impulso de salir del ascensor, en el segundo y primer piso creyendo que he llegado a la planta baja. Prometo usar un señalador en lugar de doblar las hojas

de los libros; tampoco dejaré disminuidos los diarios y revistas sobre los sillones.

Invitada a comer no me dejaré tentar por todo "eso" que acompaña los copelines, de ese modo podré hacer los honores a la comida. Al llegar el tren a destino, tendré la suficiente fuerza de voluntad para permanecer en mi asiento hasta que los pasajeros y sus valijas hayan descendido, evitándome con esto los apretujones y el sacudirme de un lado a otro mientras el tren entra a la estación. En el restaurant no me dejaré intimidar por el maître o los mozos, por lo menos trataré. Me rendiré ante un



Pondré punto final a la manía de pesarme en todas las balanzas que tenga a mi alcance.



Llevaré un libro interesante a la peluquería en lugar de hojear revistas manoseadas.

resfrío metiéndome en cama luego del quinto estornudo. No olvidaré las llaves de la puerta, sobre todo cuando salga de noche; ni la lista de compras. Tampoco de apagar la radio y la luz del hall al salir.

Al hacer la valija para un viaje en tren o en auto haré lo imposible por acordarme de guardar las cosas que voy a necesitar esa noche, no en el fondo de la valija, sino bien a mano.

Próximamente haré una limpieza a fondo del armario del baño y del botiquín; tiraré a la basura todos los remedios empezados que guardo desde años atrás y que para nada sir-

ven. Cuando me encuentre en una reunión con un médico, evitaré aburrirle describiéndole mis males; esto a pesar de que me fascinan y que debieran fascinarle a él también.

Aprenderé a abrir las latas de conservas o dejaré de comer conservas. Aunque tenga que hacer un esfuerzo sobrehumano, esperaré el autobús en la vereda en lugar de correrme al medio de la calle exponiendo a los automovilistas al trance de que me lleven por delante...

Como ven, mis aspiraciones son bastante modestas. He dejado a un lado las más importantes porque esas... bueno... no quiero pasar por informal. Bien Intencionada.



Prometo usar un señalador en lugar de doblar las hojas de los libros. Y abreviar mis conversaciones telefónicas a un cuarto de hora

Visión optimista de la Avenida 18 de Julio

ES la hora de mayor movimiento. En la avenida 18 de Julio se levanta una ola de actividad. Todas las energías en reposo, se han puesto en marcha. Son los ómnibus que bufan envueltos en su humareda; los automóviles con su chirriar de gomas y su concierto de bocinas; las luces rojas y verdes en incandescentes pestaños; los hombres, la gente, que sale y entra, que pasa, va y vuelve, camina o espera. Todas llevan un fin, un propósito que los mueve. ¿Son conscientes de ello? Como autómatas llevan el rostro erguido y los ojos perdidos en lo lejos, pensando quién sabe en qué cosas. Como hormigas en las aceras se atropellan unos a otros, se apresuran, se paran. Algunos parecen desesperados bucaneros de un extraño tesoro; otros, noctámbulos o vagabundos caminantes que esperan sin buscarla, alguna cosa nueva y distinta. No se ven unos a otros, están como inclinados hacia adentro sobre sí mismos, como vientos hacia el infinito. Algunos parecen ignorar que existen. Y las bocinas siguen sonando con su insistencia vaga, llamando hacia lo lejano; y las luces siguen guiñándose los ojos de colores; el ruido humano replica en las aceras, y de pronto todo eso se me va volviendo grande, significativo, maravilloso. Y al comprenderlo me invade como un escalofrío: esos son seres humanos! Y cuánto dicen estas palabras. Siento en mí todo el título calor de sus alientos, y el latir incandescente de sus corazones. Me vuelvo a mirarlos en el éxtasis de mi descubrimiento. No son autómatas, ni hormigas, ni otras máquinas cualquiera, que se atropellan. Son hombres. Son mucho más que todo eso: son reyes de todas las cosas.

Y lo humano comienza entonces a recobrar su verdadero sitio, su justo valor, engañado por la rutina y la superficialidad. A través de esos rostros inexpresivos, encuentro sabios, artistas, genios, creadores, inventores, santos. Veo toda la obra material de sus manos, levantando el monumento desconcertante de la técnica, su heroica tenacidad dominando, transformando la naturaleza. Veo su espíritu fluir en páginas sublimes de música y poesía, en pensamientos grandes y nobles y decisivos. Veo las centellas de luz de los videntes, y los gestos arrojados de los héroes; veo que sus ojos y sus manos se inclinan ante el dolor y el abandono, con una lágrima de amor, con una caricia de consuelo. Y los veo sentir con inefable bondad, irradiar de paz y de gozo.

En mi corazón empieza a levantarse un himno de optimismo. Porque cada hombre es un tesoro, lleva en sí su tesoro y su infinito. Y entonces me doy cuenta de lo que vale un hombre. Me va dentro suyo el precio de toda una Cruz; la inmolación entera de un Dios sacrificado por la vida y la felicidad. Empiezo a que- rer, a amar con todas mis fuerzas a esos rostros erguidos de ojos perdidos a lo lejos. Porque todos llevan en sí un misterio. Con perdidos a los Cristos; miles de Cristos que caminan por las calles y veredas. Miles de Cristos que enaltecen a su paso las piedras, los árboles, dando calor y luz a todas las cosas. Son como estrellas valiosísimas que pululan en espacios siderales.

Y entonces todo 18 de Julio me parece sagrado. Y casi se me hace imposible no ver que se inclinan todas las cosas al paso del hombre, porque mi propio corazón se postra reverente ante esta bellísima obra de la Creación.

Y apenas veo esto, una dulcísima música rodea todo el ambiente, y las bocinas parecen clarines de victoria, y las luces, fuegos triunfales, y la avenida interminable como un símbolo de esperanza que se pierde en el cielo!

María Cristina.

Insuperable

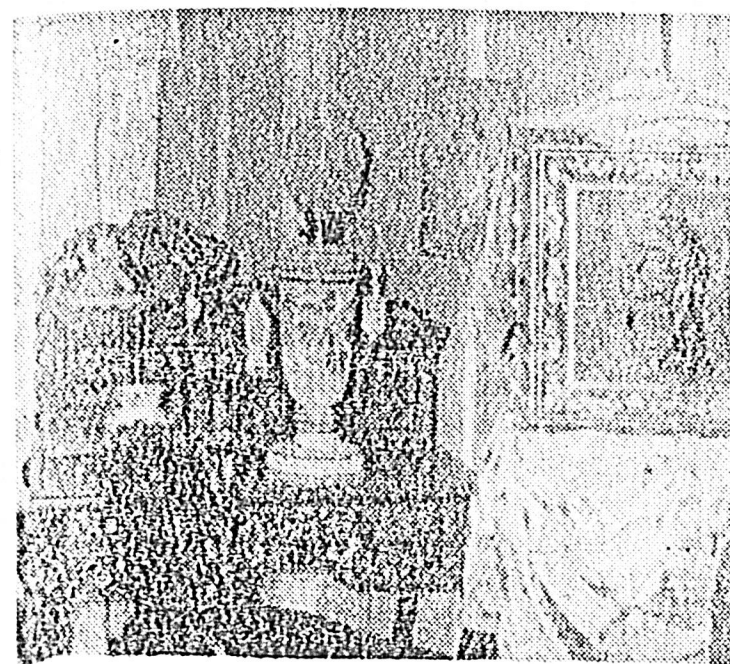
PARA LAVAR ROPA FINA DE SEDA, NYLON, LANA ETC.,... ESCAMITAS 'SOL'

SUAVIDAD Y FRESCURA PARA SU ROPA Y SUS MANOS. LAVA ROPA DELICADA SIN DESGASTARLA.

DISOLUCIÓN INSTANTÁNEA ESPUMA CONSISTENTE

PIDA HOY MISMO ESCAMITAS 'SOL'

NOTAS de la SEMANA



"Virgen con niño" es una de las preciosas piezas que se exhiben en una de nuestras principales galerías, obra del pintor Alberto S. Spinazo.



Los Embajadores de Colombia saludan al Excmo. Sr. Nuncio Apostólico Mons. Dr. Alfredo Pacini.

Recepción en la Embajada de Colombia

El Ministro de Colombia en el Uruguay, Dr. Pablo Jaramillo Arango y su señora Berta Salazar, distinguido matrimonio a quienes rodean generales simpatías en nuestro ambiente diplomático y social, ofrecieron en su elegante residencia de Carrasco, una brillante recepción, festejando la fecha nacional de su patria.

Concurrieron además de un selecto grupo de sus amistades, figuras destacadas del cuerpo diplomático y oficial.

La dueña de casa Sra. de Jaramillo Arango, lució un elegante modelo interpretado en faya natural color violáceo. Detalle de alforzas en el corsage y amplitud en la pollera. Bonito collar antiguo de amatistas y oro.

Condesa des Enfants D'Avernas: modelo de gran línea color bermejo, con cuello alto y amplia falda. Sombrerito de "velours" al tono.

Sra. Selva Regules de Alonso: con falda de terciopelo negro y blusa de taffeta de este mismo color. Sombrero de pana granate bordado en cuentas negras. Alhajas de oro.

Josefina Alvarez de Jaramillo: elegante modelo de faya natural negra, con escote rematado por amplio sesgo. Bonitas alhajas antiguas.

María Elena Uriarte de Montero: modelo en taffeta natural, con elegante juego de drapados. Sombrero de taupet gris-plata bordado en perlas y cuentas al tono.

Josefina Ponce de León de Algeria: de albino negro con escote en "V". Sombrerito de pétalos de terciopelo en tonos liláceos. Collar y clips de oro.

Haydée Ferber de Vidiella: modelo negro de talle princesa con el corsage drapado. Escoc

Cocktail ofrecido por el Dr. Domingo Prat (hijo) y Sra.

En la residencia del Presidente del Consejo Nacional de Gobierno Sr. Andrés Martínez Trueba y Sra., el Dr. Domingo Prat y su señora Sylvia Martínez Trueba, ofrecieron un cocktail a un grupo de sus amistades. La lujosa residencia presentaba un magnífico aspecto. En el gran salón comedor, la mesa lucía un espléndido mantel de brocado donde se destacaban dos magníficos candelabros de plata y un conjunto de ramos de violetas de los Alpes, de diversos colores.

La dueña de casa recibió a sus invitados con un elegante modelo de línea realizado en un original género chino; sobre un fondo blanco, diminutos dragones marrones. Bonitas alhajas de brillantes.

Sra. de Okuma: distinguido traje de encaje negro sobre "fourreau" al tono. Sombrerito de velours blanco, medallón antiguo con cadena de oro.

Baronesa de Haersolte: modelo de taffeta negro, de moderna línea. Sombrero claro con adorno de pluma negra.

Célica Szenc de Sanguinetti: elegante modelo de amplia falda de gros natural con aplicaciones horizontales de pana. Blusa de este mismo material rematando el escote dos bonitos clips de brillantes. Sombrerito de raso blanco bordado en cuentas.

Beatriz Gutiérrez Amaro: Curvette de minoches blancas y saso de visón. Alhajas de oro.

En la foto: Sra. Silvia Martínez Serra de Prat y los Condes de Van Wasenhoven.



Actos de esta semana

MARANA. — En el Club de Golf tendrá lugar un torneo de canasta y bridge a beneficio de la policlínica gratuita Gema Galgani. El torneo de bridge, dirigido por Roberto Tiktin, comenzará a las 18 y 30 y el de canasta a cargo de la Sra. Eugenia Piñeyría Winterhalter, dará comienzo a las 18 horas.

—Presentado por el Centro Cultural de Música, ofrece un segundo concierto el famoso conjunto de Cámara de la Filarmónica de Berlín, en el Teatro Solís.

MARTES 27. — Se "televisará" desde el escenario del cine Casablanca un original espectáculo presentado por el Club Trouville donde intervendrán elementos del mundo social y artístico allegados a la institución de Poictos.

—En los salones del Liceo Francés la destacada pianista compatriota Mirta Pérez Barranguet ofrece un concierto sobre música francesa.

MIÉRCOLES 28. — En el Santuario Arquidiocesano de San Antonio de Padua (RR. PP. Capuchinos), el Arzobispo de Montevideo Mons. Dr. Antonio María Barbieri bendecirá la boda de la señorita Annie Pérez Marexiano con el Ing. Agmo. Roberto Sunberg Zubillaga.

—En la residencia del Sr. Luis Puig y su señora Marta Balparda, se realizará un té rummy-canasta a beneficio del nuevo Colegio a levantarse en La Floresta dirigido por las Hermanas Misioneras de la Caridad.

—En el Teatro Solís, ofrece un concierto el pianista Gerardo Puchelt.

JUEVES 29. — En la residencia del Sr. Antonio Fazio y su Sra. Rosa Berriol, en la Avda. 18 de Julio, tendrá lugar el casamiento de la señorita Gladys Castilla Aguilera con el señor Juan José Fazio Berriol.

—Carlos Aliseris, destacado pintor nacional, expone sus obras en "Amigos del Arte".

VIERNES 30. — El tema que hoy tienen a su cargo el Arq. Juan Pablo Terra y Sra. en el ciclo de conferencias organizadas por el Movimiento Familiar Cristiano, es el siguiente: "Ceremonia del matrimonio. Liturgia. Vocación al Sacramento Grande. Conciencia de la unión matrimonial.

—El segundo concierto del pianista Gerardo Puchelt, en el Teatro Solís.

En la semana que transcurrió se inauguraron las siguientes exposiciones:

—En los salones de Casa de Salto se exhibe una muestra pictórica con obras de artistas salteños y cuadros panorámicos de dicha ciudad.

—En el Subte Municipal la Muestra Infantil del Poema Ilustrado, perteneciente a los alumnos de la Biblioteca Municipal "Francisco A. Schina", que acertadamente dirige la Sra. Elsa Caraffi de Marchand.

—El artista español Eduardo Yepes, exhibe sus obras escultóricas en el salón de estudiantes de la Facultad de Humanidades y Ciencias.

—Ciro Casas, artista español, exhibe una muestra de sus dibujos en Galería Berro.

—En una galería de nuestra principal avenida, el pintor Alberto S. Spinazo expone un conjunto de tablas religiosas de gran valor artístico.

CARTAS a una MADRE

-11-

AYER vi a tu hijo. Casi no le reconozco; ¡estaba tan grande! El, en cambio, me reconoció en seguida. Más: apenas me vió de lejos, echó una mano a la espalda para esconder el cigarrillo, que al acercarse dejó caer al suelo. Me saludó y se detuvo conmigo largo rato; es muy simpático. Hablamos de sus estudios, me contó de sus proyectos, del viaje que piensan ustedes hacer. En cierto momento le ofrecí un cigarrillo.

—Gracias, no fumo...

—Un joven sin vicios...

—Mamá no quiere; si fumo le doy un disgusto muy grande.

No dije nada, no supe qué decir. Pero ahora te lo digo a ti: me da pena que un chico de las condiciones de tu hijo, tenga esa falla en su personalidad. No lo del cigarrillo, por supuesto, sino la mentira. Te propusiste un fin bueno, y conseguiste un efecto malo. Claro, has exagerado la nota, te has escandalizado, has suscitado tal tragedia cada vez que un chico fumaba, que has obtenido en tu hijo, primero, un sentimiento de culpabilidad, como si aquello fuera algo deshonesto, vergonzoso, y luego, cuando vió que no era así, esa doble cara, esa cobardía que se va enraizando en su personalidad.

Es tabaco es malo sólo en orden a los daños que puede reportar sobre el organismo, diversos en el hombre y en la mujer, y según las edades, las constituciones y las situaciones especiales de cada uno. Los médicos te dirán hasta dónde llegan esos daños, cuando los hay. Fuera de esto y de la dificultad que crea de prescindir de él, no veo otros crímenes cometidos por el tabaco. Diverso es el caso del alcohol o de las drogas, por

su acción sobre el sistema nervioso, que inhibe la normal actuación de las potencias espirituales.

En cambio, esto otro: el fingir, el acostumbrarse el muchacho a que una parte de su vida, un sector de su personalidad no tenga presentación oficial, que no pueda entrar en el hogar y con su madre ese muchacho que es él, el de todos los días, el del club, el del cine, el del barrio, la co-bardía que se insinúa en su alma, de no manifestarse como es, es una grieta peligrosa en esa personalidad, que le deja inseguro para el momento en que se jueguen valores más grandes.

Es trágica hoy la falta de autenticidad y de responsabilidad en los hombres. Aceptar su propia condición y afrontar sus consecuencias, pareciera ser un trago demasiado amargo para una humanidad agotada en banalidades, y entonces se emprenden los caminos tortuosos de las actitudes falsas, consolándose detrás de una máscara y hasta ilusionándose de justificarse con ello.

Y no creas que eso pasa sólo en hijos de padres cualesquiera; también en las familias buenas, como la tuya, salen a veces casos desgraciados, a causa de esos errores que falsean la educación.

Pero, dime, ¿acaso tú no fumas también? ¿qué pensará tu hijo de esa prohibición tan severa, que no tienes para contigo?

En cambio, no tengas miedo de pedirle sacrificios. Fórmalo en el amor y el hábito de la austeridad, muéstrale todos los días objetivos de generosidad, hazle amar, digno de ser amado, y entonces por ese algo renunciará al tabaco y a mucho más.

Pero no pidas peras al olmo.

No por esto pienses que tengo acciones de al-



guna fábrica de cigarrillos o que propicio ahora su uso entre los jóvenes. Simplemente no le doy más importancia de la que tiene. Me preocupa, en cambio, lo lejos que están los jóvenes hoy, de nuestra generación. ¿Cómo les podremos educar si no llegamos a ellos, si nuestras enseñanzas no las encarnamos en el mundo real, el mundo en que ellos viven, con el lenguaje que les es natural?

Ellos sostendrán la parte peor de la batalla, porque los ataques y las insidias para corromper a la juventud aumentan día a día, y es necesario que los encuentren en posesión de un contenido espiritual intenso y actualizado en su medio, antes de que se retiren desanimados, creyendo que ese programa tan hermoso que nosotros les hemos presentado no tiene realización en sus actuales condiciones.

Los jóvenes de hoy no aprecian la austeridad, y esto es verdaderamente penoso. Viven para el placer.

Pero de eso hablaremos otra vez.

Miguel Caride.

HACIA EL VERDADERO AMOR

V. — LOS CELOS EN AMBOS SEXOS

CON esta charla acabamos el tema de los celos para reanudar nuestras conversaciones a mediados de agosto sobre el tópico general de noviazgo y matrimonio.

Hemos dicho que los síntomas de los celos son los mismos tanto en el hombre como en la mujer.

Pero, existen matices propios de cada psicología. En el hombre, el terrible sentimiento de los celos toma formas más bien intelectuales. Por ejemplo, tomará a mal que la mujer tenga un modo de pensar distinto que el suyo; si ella manifiesta hacia otro hombre una admiración mayor que hacia él, si lo considera más elevado, más recto y más puro que su marido, aun si éste en su fuero interno reconoce que su esposa tiene razón, se sentirá preso de

esta terrible fiebre que puede extralimitarse hasta la denigración y la calumnia en perjuicio de quien, después de todo, ejerce sobre su mujer un influjo benéfico. Este es el drama que Pierre l'Ermite ha descrito tan bien en su novela No quiero un sacerdote entre tú y yo, donde con verdaderos aguafuertes pinta al hombre que quiere ser dueño y sólo dueño de su mujer.

Las consecuencias son los malentendidos, tanto más dolorosos para uno y otro (novios o cónyuges) cuanto no están unidos por el mismo pensamiento religioso, moral, político. ¿Cuántas mujeres (novias y casadas) han ido renunciando poco a poco a las prácticas religiosas, a los sacramentos, a las buenas lecturas y amistades, hasta a la plegaria, bajo el influjo de novios y maridos absorbentes y tiránicos!

Puede ocurrir también lo

contrario: que sea la mujer quien absorba e influya a su marido en el terreno de las ideas, lo que resulta más dañoso aún. Sin embargo, la esfera en que domina la mujer no es naturalmente

Charlas del Dr. EROS



acerca del amor humano

la intelectual. Lo que ella quiere en realidad es que su novio o su marido le sea exclusivamente fiel. Y así, saliendo de los límites lógicos y legítimos, no vacilará en hacerle abandonar sus amigos, alejarlo de las

actividades en las que se ocupaba antes del noviazgo o matrimonio, aun si ellas fueren no sólo buenas sino excelentes. Para la mujer, no solamente otra mujer puede hacerle sombra; también sus amigos, sus ocupaciones, sus entretenimientos...

A muchas parejas de novios y de esposos, sería bueno dirigirles esta pregunta: ¿Conoces bien el amor tú que hablas de amor?

Es una pregunta del Kemi-pis que todos los celosos — hombres y mujeres — deberían formularse a sí mismos. Porque el verdadero remedio de los celos es el amor cristiano vivido en el matrimonio.

Apenas nos busquemos a nosotros mismos, no sabremos ya amar, ha dicho un gran poeta. El amor busca el bien del amado, el cual, por otra parte es el bien común, recíproco. El amor es una continua creación en la confianza mutua. Este es el fundamento de una fidelidad que no debe ser en modo alguno esclavitud, ni para uno, ni para otro. Ambos están en paridad de condiciones; se pertenecen recíprocamente, pero en la confianza y en la libertad bien entendida. Mientras el amor del celoso es un amor cerrado, amargado, atormentado, lleno de temores y sospechas; el verdadero amor es generoso, abierto, ilumina todo a su alrededor.

Es una verdadera comunión entre el yo y el tú, tan total, que ya no se reconocen cuál es el yo y cuál el tú, porque juntos forman un ser nuevo, donde los sentimientos, las palabras y las acciones son comunes aun si las dos personas que componen esa unidad — sobre todo espiritual — estuviesen divididas por la inmensidad de los mares.

★ Recorte y colecciona, amigable lectora, estas charlas. Le servirán a usted y a sus amistades.



La vida de una muchacha del aire

Memorias, en el caso presente, no significa el diario de una muerta o jubilada de quien se desentierren lejanos recuerdos. Es el de una muchacha de poco más de treinta años que evoca sus viajes a lo largo de siete años de servicio en la línea aérea belga Sabena. No porque haya interrumpido su labor o quiera vanagloriarse; sencillamente ha sido entrevistada por un periodista del diario Bruxelles, Hughes Vehenne, y simplemente ha respondido a las preguntas que le han dirigido. Pero sus respuestas cobran un inusitado valor por la singular coincidencia de cumplir en ese momento 2.050.000 Kms. de vuelo en un año exacto. Los vuelos de un año tienen sus intervalos, se entiende, pero al fin es siempre un año vivido en el espacio.

Marta Van Bellinghen, la entrevistada, ha reconstruido un cuadro completo de lo que es la vida de una "hostess" del aire o asistente de vuelo, como se define en italiano a esta valerosa y gentil trabajadora moderna, cuadro que puede servir de norma informativa a las muchas aspirantes y que no dejará de interesar a todas las jóvenes en general.

La señorita Van Bellinghen es belga y se considera un poco como la decana de las "hostess" de su país: lleva casi ocho mil horas de vuelo. Al iniciarse en el año 1946, ella y sus colegas, no suma-

ban más que cinco jóvenes valerosas. Si, valerosas y activas debían necesariamente ser las que eligen un trabajo como éste, porque puede presentarse imprevistos emocionantes que ponen en peligro la vida. Hace pocos meses, en un Constellation, durante el vuelo por la línea París-Terherán, uno de los motores entró a fallar y el piloto tentó de inmediato el descenso sobre una isla del Mar Egeo. El aparato tocó agua a unos setecientos metros de la costa; los pasajeros sólo estaban un poco confusos, pero la máquina se hundió. Los valientes se lanzaban al agua, mientras la tripulación y aún las "hostess" ayudaban a salir al pasaje del aparato semi-sumergido. Sólo una joven señora, con una niña de cinco meses en brazos, no estaba en condiciones de hacer la travesía a nado. La "hostess", habiéndose despojado de su uniforme, aferraba a la pequeña manteniéndola en alto, sobre el agua, y así pudo alcanzar un ala todavía emergida, seguida trabajosamente por la madre, que no lograba unirse a ella. La joven, sosteniendo siempre a la niña, ayudaba a la señora impidiendo que se hundiera, hasta la aparición de un barco.

A nuestra entrevistada no le ha ocurrido todavía nada trágico; pero es de notar que el 7 de abril de 1946, cuando entró en la aviación, su enrolamiento voluntario constituyó una prueba de audacia,

porque entonces la profesión de asistente de vuelo era nueva y mirado con desconfianza.

Marta Van Bellinghen, luego de cursar la escuela Primaria pasó a la escuela Normal, donde estudió algunos idiomas entre ellos el inglés y el alemán. Más tarde, mientras hacía sus primeras armas como empleada, estallaba la guerra y ella se alistó en la Cruz Roja. Después del aprendizaje en el Hospital Militar pasó al frente y por último a la aviación civil.

—La mía es la biografía de un pichón viajero, dice la señorita Marta Van Bellinghen.

—¿Cuándo hizo su primer viaje?

—Era un Viernes Santo, en abril de 1946. El aparato completo con veintidós pasajeros, hacia París, con tiempo inestable. Yo vestía de particular y creo que mi traje verde aumentaba el malestar del pasaje: el verde, en realidad, predispone al mal de aire. En la tarde me enviaron a Amsterdam; quince días después llegaba al Congo... ¿Sabes? Ahora somos cincuenta, pero entonces...

—¿Es un trabajo fatigoso?

—Sí. Se está obligada a sonreír siempre, porque la vista ansiosa del viajero que tiene miedo, espía nuestra calma... Después, el servicio de comida, la preocupación por los pozos de aire, el continuo caminar...

—¿Caminar?

—Sí. ¿Qué cree usted? Nos-

otras estamos siempre de pie y en movimiento; por eso caminamos mucho. Una "hostess" hace alrededor de trescientos kilómetros al año en su aparato; y como lo he dicho antes, atendemos el servicio de comida. Así por ejemplo, Bruselas-Tripoli, regularmente, lo hago de pie. Con todo, no es ni más ni menos fatigosa que el resto de cualquier actividad.

—¿Y la tarea de las comidas, ¿cómo es?

—¡Oh! es un trabajo variado, dice sonriendo Marta Van Bellinghen. En una hora sirvo cocktails, fiambres, platos calientes, queso, fruta, dulces, vino y café a cuarenta y ocho pasajeros y la tripulación. Creo que ningún restaurant batirá nunca este récord. Si le agrada la estadística, puedo todavía decirle que sirvo cinco mil quinientos cincuenta y cinco tazas de café al año.

—Bien, una vez que ha alimentado y apagado la sed del pasaje, ¿qué le queda por hacer?

—Asegurarlos. Y más con el gesto que con las palabras. Es necesario recibir con sumo interés las confidencias de los temerosos; pero, en general, estos se revelan sólo al fin del viaje, cuando creen que se les ha pasado el miedo.

—Ha estado usted magnífica señorita, dicen; ni siquiera ha tropezado cuando el avión ha caído; y la caída no era más que un modesto pozo de diez metros...

—¿El miedo es femenino?

—No. También pertenece al sexo masculino... En cuanto a

los niños, cuanto más se mueve el aparato, más contentos se muestran.

—¿Qué le preguntan los pasajeros? ¿Qué temas tratan?

—Velocidad y altura. Es muy raro que pregunten detalles acerca del país que sobrevuelan; generalmente, el viajero del aire se inclina poco a la admiración del paisaje. El otro día, por ejemplo, un estupendo sol irradiaba fulgores magníficos sobre los Alpes y en aquel fulgor el Monte Blanco parecía un gigantesco "fondant". Sin embargo, no me dijeron más que dos cosas: —¿Qué altura tiene ese monte? —¿Quisiera tomar otra taza de café...

—El apetito es excelente a bordo, entonces...

—Habitualmente, sí; más comilonas son los que viajan por primera vez en avión. Parece que el apetito alimenta también el valor. Los ingleses tienen hasta demasiado. A veces, los que vienen de las colonias británicas olvidan que es una mujer blanca la que los sirve... Pero esto sucede raramente.

—¿Y los negros?

—He tenido a bordo a la soberana de Urundi, región del Africa, cerca del lago Tanganica, con su séquito. Tenían reservada la cabina del fondo. Pues, se han comportado mejor que auténticos "gentlemen". La soberana miraba ávidamente el Valle del Nilo y me explicaba que sus abuelos guerreros habían

subido el río, un tiempo... ¿Cómo le brillaban los ojos!

—Y para combatir el aburrimiento de estos largos viajes, ¿qué hace?

—Tengo a mi disposición naipes, ajedrez, revistas, diarios y palabras cruzadas. Con centro la atención de mis pasajeros apasionados a los rompecabezas, recordándoles que el récord máximo en tales juegos de paciencia es de trece minutos... Entre tanto, otro cuarto de hora ha pasado... A su lado los niños se encargan de distraer a todos, prestándome una ayuda suplementaria; por otra parte, me he vuelto una experta en biberones y pañales...

—Pero, a todo esto, ¿y su vida personal?

—Está hecha de imprevistos continuos, de los que, naturalmente, no sentimos ya el encanto del principio. Por el contrario, nos volvemos muy competentes en cuestiones de climas y de vestimentas; por consiguiente, sabemos exactamente lo que ocurre en junio en Leopoldville y en marzo en Nueva York. El arte de hacer una valija que no pase los veinte kilos no tiene ya secretos para nosotros. Hacemos, además, estudios de gastronomía comparada. Aunque esto resulta siempre más difícil, porque la cocina internacional está invadiendo los aeródromos del mundo entero.

—¿Y la aduana?

—Meticulosa, pero gentil. Los aduaneros más amables son los suecos.

—Pero el cambio de país, ¿es una sensación a la cual

se puede una acostumbrar tan fácilmente?

—¡Oh, sí!... Es algo que siempre impresiona a la familia y a los amigos cuando les digo de pronto: —El sábado no podré tomar el té con ustedes porque me voy al Congo, dejémoslo para el miércoles...

—¿Cuántas veces ha hecho viajes por Africa?

—Ciento cuarenta veces, me parece; quince a América, y veinticinco a Africa del Sud.

—¿Y por Europa?

—¡Oh!, esto no se cuenta más. Tan pronto voy tres veces al día a París, que ya no sé bien si estoy volando hacia Bélgica o hacia Francia.

—¿Y lo pintoresco? ¿Sucedé de alguna vez?

—¡Oh, claro que sí! Bastante a menudo. Me veo todavía en cuatro pies sobre el entablado del avión, en compañía de un alto funcionario colonial, uniformado de blanco, volando sobre una línea interna del Congo. El iba a una ceremonia y uno de los botones dorados de su chaqueta había saltado en el camino. Lo buscamos durante quinientos kilómetros...

Y Marta Van Bellinghen se aleja sonriendo. Mañana irá a Roma, pero a la hora de la cena ya estará de regreso. Hughes Vehenne le ha preguntado y Marta Van Bellinghen ha respondido. Lorenza Aghito ha tomado nota en italiano y nosotros hemos traducido.

G. P.

LA COCINA DE ANA MARIA

Perdices al vino

Ingr.: 6 perdices, 1/2 taza aceite, 1 cebolla, sal y pimienta, 1 taza vino blanco, 2 cucharadas de vinagre, 2 hojas de laurel, 1/2 de dátilo de azafrán.

Calentar bien el aceite, saltar las perdices hasta dorarlas, con la cebolla cortada en rodajas finas. Añadir luego el vino y los demás ingredientes, tapar bien la cazuela y dejar cocinar a fuego suave, hasta que estén bien tiernas. Servir con puré de papas.



Zanahorias Mimi

Ingr.: 6 zanahorias, 1/2 taza de aceite, 1 cebolla picada, sal y pimienta, laurel, 1 pimienta.

Calentar el aceite, saltar la cebolla, ajo y tomates picados, añadir sal, pimienta, laurel y dejar cocinar 15 mnts. Al retirar agregar el limón. Aparte cocinar las zanahorias, cortar en tiras a lo largo y poner en el mojo bien caliente, darle una vuelta sobre el fuego y servir acompañando asados.

Budin de nabos

Ingr.: 1 alado de nabos grandes, 1 pancito remojado en leche, 3 cucharadas de queso, 4 huevos, sal y pimienta.

Raspar los nabos, lavarlos y cocinar en agua y sal. Una vez listos, pasar por la purtera, deshaer bien el pan y mezclarlo con los nabos. Añadir queso, huevos, sal y pimienta y revolver bien. Enmantecar una budinera y polvorear con pan rallado. Colocar allí la mezcla y poner a horno regular por 25 mnts. más o menos. Desmoldar, cubrir con salsa blanca o de tomates y servir caliente.

Fiambre de pescado

Ingr.: 4 cucharadas de arroz, 1 corbina mediana, mayonesa, lechuga, 3 remolachas.

Se cocina en agua y sal el arroz, una vez a punto se cuele, cuidando quede sin agua y bien separado. Se cocina el pescado, se deja enfriar y se limpia bien de espinas y pellejo. Se cocinan las remolachas con cáscara, luego se pelan y se cortan en rodajitas finas. Se mezcla pescado, arroz y remolacha con una mayonesa bien condimentada y se sirve todo sobre hojas grandes de lechuga.

Salsa negra

Ingr.: 100 grs. de hongos secos, 1 cucharada manteca, 1 cucharada vinagre, 1 cucharada cebolla picada, 1 cucharita perejil picado, sal, nuez moscada, 1 taza agua, 1 cucharada de harina dorada.

Remojar los hongos, escurrir y picar finamente. Guardar el agua. Calentar la manteca, agregar cebolla y perejil y cocinar un momento. Agregar el vinagre y condimentos. Añadir los hongos y el agua y añadir la harina dorada revolviendo bien. Debe quedar espesa. Se puede añadir más harina si se desea más espesa. Queda muy rica sobre cualquier pasta. La harina se puede dorar al horno o en una cazuelita sobre el fuego, moviéndola a menudo.



Cotiflor al horno

Ingr.: 1 coliflor, 8 rebanaditas bien finas de tocino, 1 cebolla picada, 1 cucharada perejil picado, 1 taza de caldo, 1 yema, jugo de 1/2 limón.

Se corta la coliflor en trozos después de bien lavada. Se dora el tocino en la sartén y se retira; en la grasa que queda se fríe la cebolla y perejil. En una fuente de horno se ponen unas rodajitas de tocino, luego la coliflor, después un poco del jugo de la cebolla, luego más tocino, coliflor y mojo. Se pone al horno y se agrega a los 5 mts. la taza de caldo, se tapa y se deja cocinar bien la coliflor. Se retira y antes de servir se rocía con la yema con limón.

Postre de vino

Ingr.: 2 paquetes de Postre Royal de Vainilla, 1 taza de agua, 2 huevos, 8 1/2 cucharadas de azúcar, 2 tazas de vino blanco, 1 pizca de sal.

Se agrega poco a poco la mitad del agua al contenido de los 2 paquetes de Postre Royal de Vainilla, revolviendo bien.

Se agregan las yemas, el resto del agua, el azúcar y el vino, y se mezcla. Se cocina a fuego lento, revolviendo constantemente hasta que quede espeso y liso. Se saca del fuego. Se baten las claras a punto de nieve. Se les agrega la sal y se incorpora a la preparación anterior.

Se vierte en un molde, previamente mojado con agua fría, o en copas. Se deja enfriar y se sirve con crema batida si se desea.

Bizcochuelo relleno

Ingr.: 1/2 kilo de bizcochuelo, 4 yemas, 4 cucharadas de azúcar, el jugo de 4 naranjas, ralladura de 2 naranjas, 1 taza de leche, merengue de 4 claras.

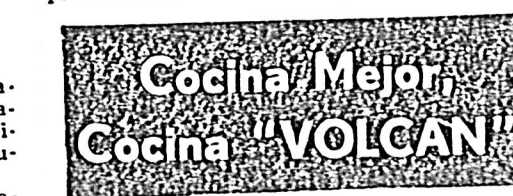
Colocar el bizcochuelo en una fuente y vaciarlo lo más posible. Poner en una cazuela las yemas bien batidas con el azúcar, agregar el jugo y ralladura de naranja, agregar la leche y revolver al baño maría hasta que espese. Pisar bien 3 cucharadas de bizcochuelo y mezclarlo a la crema y rellenar con esto el bizcochuelo. Desmenuzar el resto del bizcochuelo y poner sobre la crema. Batir las claras a merengue, añadir 4 cucharadas de azúcar y cubrir el bizcochuelo. Poner un momento al horno a secar. Queda riquísimo.



Crema de boniatos

Ingr.: 1 kilo de boniatos, 1 kilo de azúcar, 1 chaucha de vainilla.

Se cocinan los boniatos con cáscara. Una vez cocidos raspar y pasar calientes por la purtera. Hacer un almibar con el azúcar y agua que la cubra. Añadir la vainilla. Agregar los boniatos deshechos cuando el almibar esté algo espeso y revolver sobre el fuego hasta que quede como crema espesa. Retirar del fuego y continuar revolviendo hasta enfriar. Queda muy rico. Copetes de merengue o crema batida son un lindo acompañamiento.



Souffle de hadas

Ingr.: 3 cucharadas de manteca o margarina, 1/4 taza de harina, 2 cucharadas de azúcar, 1/4 cucharita de sal, 1 taza de leche hirviendo, 4 huevos separados, 1 cucharita de vainilla.

Batir las yemas hasta que estén espesas y color limón. Mezclarlas con el azúcar y la sal, derretir la manteca y añadirla. Agregar después la harina poco a poco y la leche caliente. Añadir la vainilla y dejar enfriar. Una vez frío, agregar las claras batidas a merengue. Poner esta preparación en budineras y cocinarlas en una cazuela con agua caliente en horno fuerte durante 20 minutos. Los verá crecer. No se deslicen si después se aplastan; son verdaderos bocaditos de hadas.

Torta de chocolate

Ingr.: 3/4 tazas de manteca o margarina, 1 1/4 taza de azúcar rubia, 2 huevos, 3 latas de chocolate derretido, 2 tazas de harina cernida, 1 cucharita de bicarbonato, 1 cucharada de vinagre, ponerlo en una taza y agregarle agua hasta llenarla, 1 cucharita de vainilla.

Batir a crema la manteca y el azúcar. Agregar los huevos uno por vez, batiendo hasta que esté liviano. Añadir el chocolate derretido frío. Agregar alternando la harina mezclada con el bicarbonato, con el agua, el vinagre y la vainilla. Se pone en un molde bien enmantecado al horno, de 25 a 30 minutos.

Lave usted misma sus encajes

Los encajes deben lavarse con el mayor cuidado, sin restregarlos ni torcerlos para no deformarlos ni rasgarlos, y cuando se guardan no se deben doblar, sino enrollarlos en un trapo, y envolverlos en un trapo.

Para lavar los encajes blancos estroches o de un ancho mediano, tómese una botella de mediano, tómese el encaje al dedillo y enróllese el encaje alrededor de la parte recta, sin apretar, sujétese pasando un hilván o envolviendo una muselina encima del encaje. Echese agua en la botella para que tenga peso y métese después en un recipiente de agua fría para un recipiente de agua caliente.

Si el encaje estuviera bonoso, échese un poco de bicarbonato en el agua caliente y añádase al agua de jabón. Calientese suavemente hasta que el agua esté bien caliente, pero que no hierva; el encaje debe permanecer en este baño durante una hora, déjese enfriar después dentro del agua y sáquese de ésta la botella cuando el baño esté tibio. Aclárese metiendo la botella —y agítandola sin interrupción— en agua fría o tibia, renovada varias veces.

Desenróllese el encaje, extiéndase sobre un trapo limpio, cúbrase con otro trapo y enjábese suavemente cambiando el agua de sitio. Sujétese el encaje, todavía húmedo, por el revés, sobre un muletón o una franela, con alfileres de acero inoxidable. Empiécese por sujeta con los alfileres el pie del encaje, completamente recto y sin estirar. Después se prenden las ondas o puntas dándole sin estirar. Déjese secar en esta forma.

Para los encajes negros debe seguirse otros procedimientos. Se enrollan como indicamos an-

tes, y se sumergen en agua tibia o en cerveza durante tres cuartos de hora o una hora, agitando o apretando ligeramente con frecuencia. Se aclaran con agua fría y si es necesario se aprestan. Se secan, prendidos con alfileres, como se ha indicado.

Los encajes de seda negra son especialmente delicados para lavarse, sujétense con alfileres sobre un trapo blanco, bien extendidos, pero sin estirar, empápanse una esponja en cerveza y pásese sobre toda la superficie del encaje, déjese secar y quítense los alfileres.

Una vez lavados, los encajes pueden aprestarse para darles el aspecto de nuevos y conservarlos más bonitos y por más tiempo. Sumérjase el encaje en el almídon cocido muy ligero, en agua engomada muy ligera, exprímase suavemente, y después, sostenido en la mano izquierda, empápanse con la otra mano para que el apresto penetre bien. Sumérjase de nuevo en el apresto, exprímase y envuélvase en un trapo. Al cabo de dos o tres horas, préndase con alfileres como hemos indicado, y déjese secar.

Para aprestar los encajes sin lavarlos, así como para aprestar los lavados de modo muy ligero, o para el encaje de Milán nuevo o la malla bordada, se procede de un modo diferente. Préndase el encaje con alfileres por el revés sobre un trapo blanco, hágase agua de arroz, y, con un tapón de trapo suave sumergido en el apresto, empápanse el encaje hasta impregnarlo bien, déjese secar antes de quitar los alfileres. Si se trata de encaje negro bastará tratarlo con cerveza, como se ha indicado para los encajes de seda negra, y quedará bellamente aprestado.



COMENTARIOS

Las mujeres tienen en verdad ideas asombrosas. Una mañana me dijo mi esposa que regresaría tarde a la casa, pero que encontraría yo la llave en nuestro buzón de correo de correspondencia. Me pidió, al mismo tiempo, que depositara en el correo una carta que al efecto me dió.

Aquella noche, cuando regresé a casa, no encontré la llave en el buzón. Mi mujer no había regresado y tuve que esperar varias horas sin poder entrar. Al fin llegó.

—¿Por qué no dejaste la llave en el buzón?— le grité indignado.

—¿Hasta tú mi carta en el buzón del correo?— fue su respuesta.

Me llevé la mano a bolsillo, y allí estaba la carta todavía.

—Si hubieras hecho lo que te pedí—concluyó sonriendo— habrías encontrado la llave en

nuestro buzón. La carta está dirigida a ti, y la llave está dentro del sobre.

En el departamento de telas de una gran tienda, una refinada había comprado material para hacerse un vestido. Extendió la tela sobre el mostrador y, después, fingiendo torpeza, principió a poner sobre ella las diversas piezas del patrón que se proponía seguir. Advirtiéndole que yo observaba con curiosidad la maniobra, me explicó: "Yo no sé cortar vestidos, por eso he puesto de cualquier modo las diversas piezas del patrón, con lo que después inmediatamente el interés de una multitud de mujeres, que no pueden resistir el impulso de dar consejos y hacer gala de sus aptitudes. Así, en un momento, ellas mismas me cortan la tela y todo lo que a mí me queda por hacer es pegar las distintas piezas".

SECCION RESTAURANT Y FIAMBREERIA Confiteria CHINA

Diversos y selectos menús implantados por un experto chef, minutas, fiambres, así como novedades en comidas típicas chinas. Salones para casamientos, banquetes, luncheos y cocktails.

EXQUISITOS SURTIDOS DE MASAS Y POSTRES FINOS ESPERAMOS SU VISITA

18 DE JULIO 1480 ☉ TELEFONO 4 86 29

A lo mejor hemos adquirido nuestro mobiliario, porque nos parecía confortable o nos convenía en el momento, a causa de su color, de sus dimensiones o de su precio. Millones de personas viven años y años entre ese mobiliario, contemplando desolados sus líneas pasadas de moda y diciéndose para consolarse:

"Cualquier día quemaré todo esto y lo substituiré por un mobiliario antiguo auténtico o por muebles modernos de verdad". Pero ese día no llega nunca, o tarda mucho porque el precio de las cosas dificulta las adquisiciones, o por otra razón cualquiera.

RENOVEMOS nuestros AMBIENTES

tándolos a nuestras necesidades o bien reparándolos si están estropeados.

Restaurar es renovar

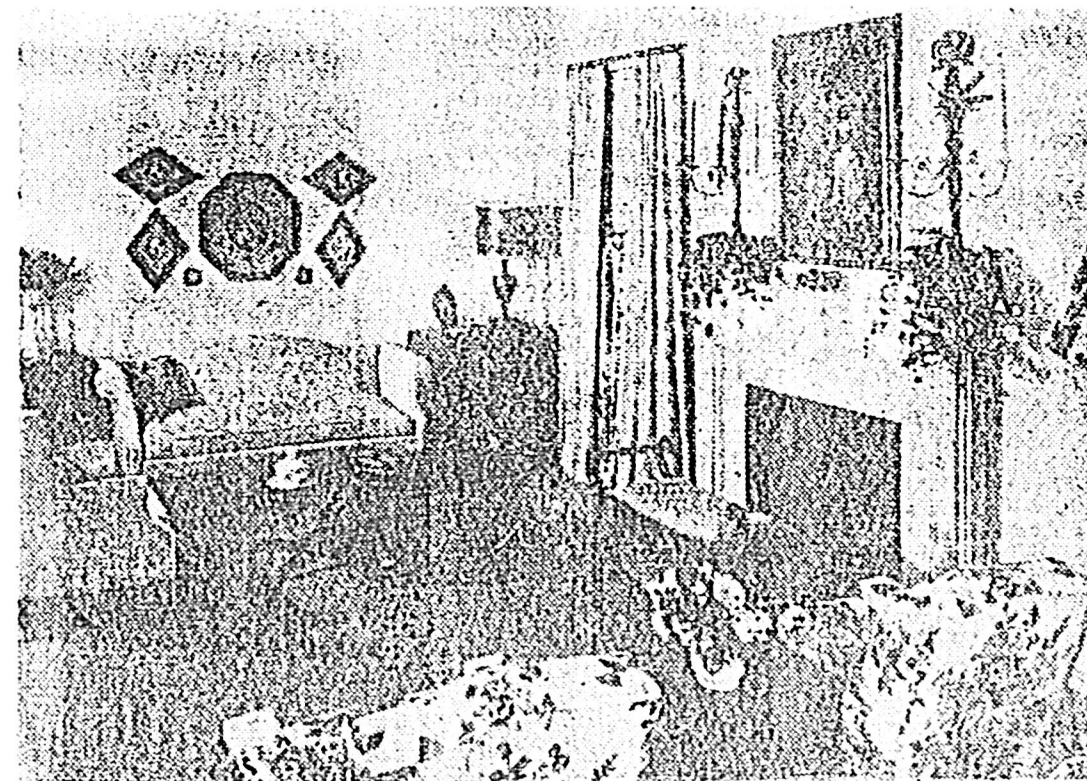
Las principales operaciones de la restauración y renovación se refieren a la carpintería, al tapizado o al pulimento y pintura de los muebles. Por medio de la primera operación, pueden variar las formas pasadas de moda, o recomponerse los desperfectos.

Lo fundamental consiste en la reducción de proporciones.

Una de las características del estilo moderno, es su reducción, especialmente en altura, y la simplicidad de sus líneas.

Si el respaldo es demasiado alto, o el asiento demasiado elevado del suelo, la finalidad habrá de ser: en el primer caso, cortar el respaldo por donde se une al asiento; en el segundo, cortar las patas.

Esta última operación no presenta dificultades, pero la anterior es algo más ardua: en aquellos casos en que, por formar cuerpo el respaldo con las patas posteriores de la silla o sillón, sea muy difícil disminuir el corte, se impondrá una renovación completa del mueble recubriendo el respaldo entero con un tapizado que hará invisible el corte y contribuirá a la creación del aspecto nuevo del mueble.

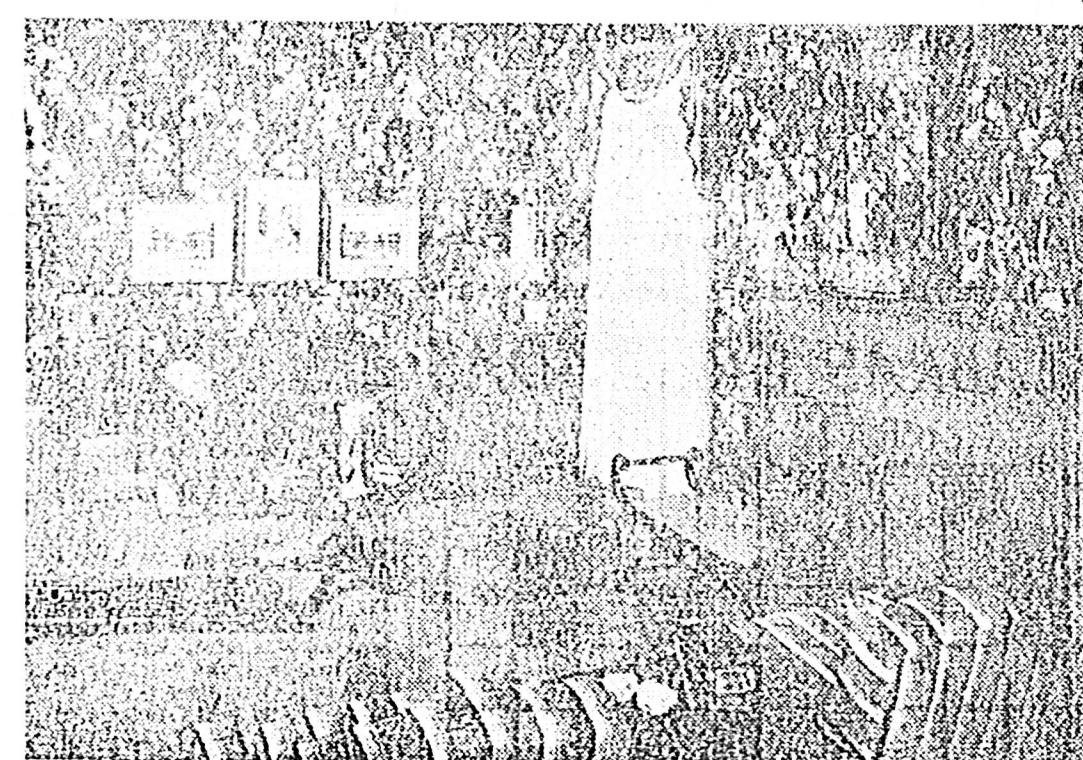


Transformación de estructuras

Para variar las líneas exteriores de los muebles, lo primero que hay que hacer es estudiar la forma de la pieza que se desea modificar, es decir, considerar qué variaciones son susceptibles de ser introducidas con el relativo trabajo que podemos realizar y qué aspecto definitivo se espera conseguir para el mueble.

Una de las normas, casi invariable, del estilo contemporáneo, es la tendencia general a la sencillez; puede, pues, sentarse como base primera para esta clase de modificaciones, la de suprimir todo adorno inútil.

Luego debe tenderse a la simplicidad general de las líneas, pues no basta suprimir lo inútil y accesorio, sino lograr el tono de lo actual por la forma. Esto, además de modernizar, simplifica el trabajo. Las estructuras romboidales, ovaladas, discontinuas etc., pueden ser substituidas por otras de suaves curvas o de líneas rectas y armoniosas. Supóngase que debe restaurarse un sillón o una vieja silla. Una vez arrancado el tapizado viejo, estúdiese la posibilidad de alcanzar las líneas deseadas del modo más fácil y sencillo posible. Dibújese sobre la armadura de madera, la forma y límites que deseamos alcance esta tanto en el respaldo, lo más



Es una particularidad de la mujer, querer cambiar a menudo el estilo de su casa, pero en este momento se ha elevado tanto el valor de los muebles, que no son muy numerosas las amas de casa que lo pueden hacer. Por otra parte, se puede gastar mucho y hacer un mal cambio. El buen gusto y la imaginación, son los mejores aliados para una bonita decoración.

En algunos casos, sin llegar a adquirir muebles nuevos, se puede modernizar un ambiente, transformando algunos elementos decorativos.

Las láminas que ilustran esta página, pueden dar ideas varias posibles de llevar a la práctica.

El ambiente (de la izquierda) ha perdido su austeridad y los colores claros y alegres han reemplazado los oscuros; cuadros y luces presentan líneas más modernas. Vuelve el auge de las plantas como adorno en la decoración del living o hall, y no hay duda que ellas contribuyen a dar una nota de belleza natural al ambiente. La combinación de los colores en el tapizado de los sillones, es de gran importancia para el conjunto.

Las telas modernas que actualmente se exhiben en las vidrieras de nuestras tiendas, nos dan un amplio margen para un decorado elegante y cómodo.

La alfombra es la base de cualquier artefacto y como es uno de los elementos más caros en la decoración, debe elegirse con cuidado, siendo las más prácticas las de tonos lisos que admiten cualquier combinación de colores.

Julio 25 de 1954 ★ EL BIEN PUBLICO ★ Sección para la Mujer ★ Pág. 11

Para el confort del hogar

PRECIOSA MANTA TEJIDA AL CROCHET

MATERIALES. — 34 madejas de lana de 60 gramos cada una (5 en lavanda, 5 en blue, 5 en rosa, 5 en amarillo, 5 en gris, 9 en rojo), 1 aguja de crochet N° 6.

PUNTOS EMPLEADOS. — Medio punto. La manta se compone de 196 blocks. Cada block mide 10 cm. de lado.

EJECUCION. — Con lana roja hacer 10 cadenas. Hilera 1ª: 1 mp. en la segunda c. de la aguja, y en cada una de las cadenas a través (9 medios puntos), 1 c. y volver. Hilera 2ª: Hacer 1 medio punto tomando las 2 presillas del medio punto anterior * 1 medio punto en la presilla de atrás del medio punto, 1 medio punto tomando la presilla de adelante del medio punto. Rep. desde * terminando con 1 medio punto a través de las 2 presillas, 1 cadena y volver. Repetir la hilera 2ª, 5 veces más. Esto forma un cuadrado. Hilera 3ª: Tejer sobre 8 puntos en el punto, luego hacer 3 medios puntos en el último punto de la esquina, 3 medios puntos sobre el costado del cuadrado. Cortar la lana. Unir la lana amarilla, 1 cadena y volver (derecho del tejido). Hacer 2 hileras en el punto a lo largo de las dos partes hacien-

do 3 medios puntos en cada esquina. Cortar la lana. Repetir las 2 últimas hileras en gris, 2 en lavanda, 2 en rosa. Cortar. Hacer 107 cuadrados más en esta forma. Hacer 88 cuadrados del mismo modo utilizando lana blue para el cuadrado del centro y siguiendo con 2 hileras en cada uno de los siguientes tonos: rosa, lavanda, gris y amarillo.

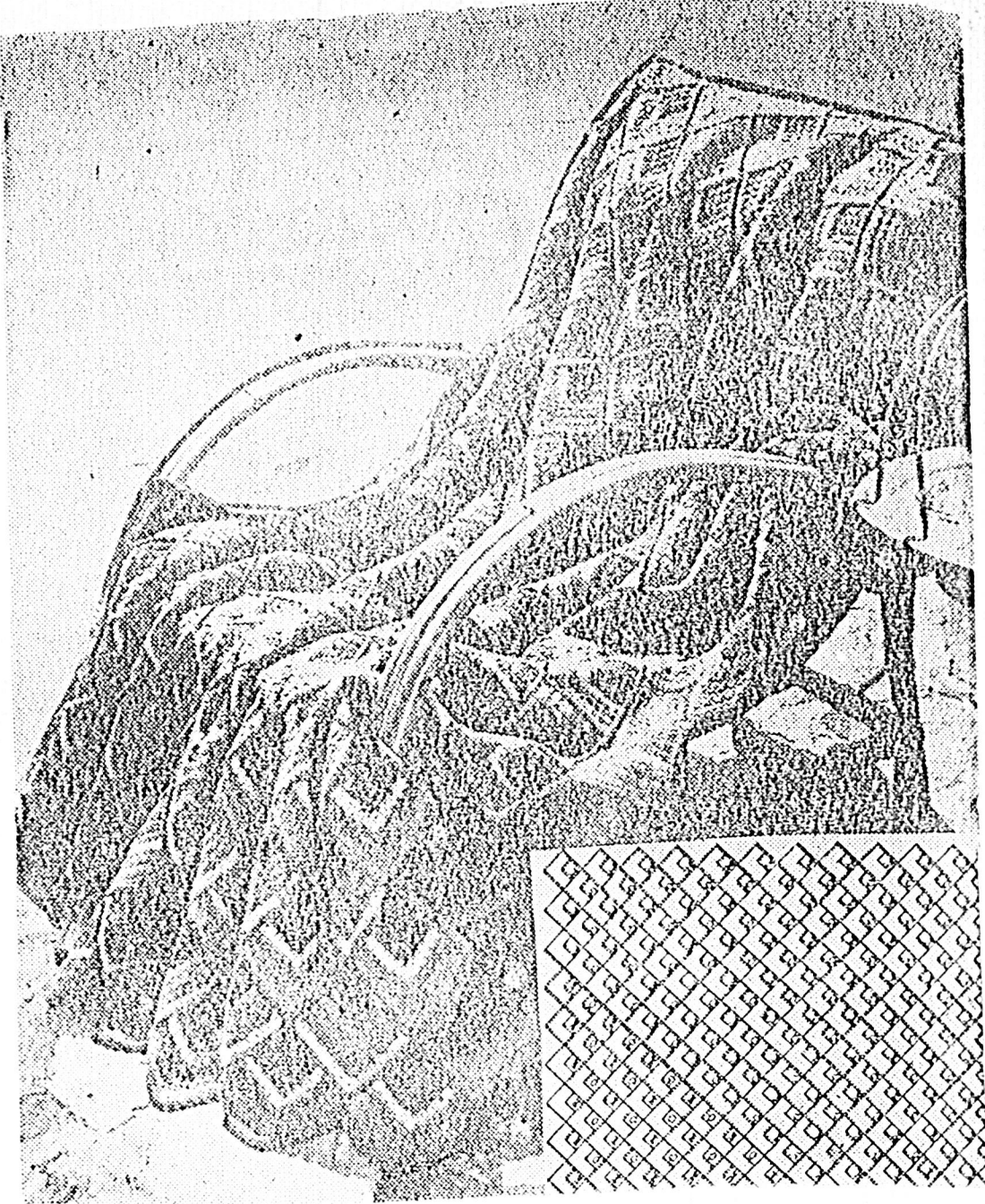
Armar la manta siguiendo el diagrama, en el que se da la ubicación de los distintos cuadrados y uniendo los cuadrados entre sí con punto deslizado en color rojo.

Para hacer el borde, tomar el derecho de la manta hacia usted y unir la lana roja en una esquina, 1 c. * 1 medio punto en el primer punto y en cada punto en el contorno de la manta, haciendo en cada esquina 3 medios puntos, y dis. 1 punto en cada esquina que se forma hacia adentro.

Completar el borde con 1 hilera de punto deslizado.

El diagrama indica la colocación de los motivos.

Por consultas sobre labores dirigirse a MISS MAC NUTT, Redacción de EL BIEN PUBLICO, Ciudadela 1169. —



TENER UN HIJO...

por CLAUDE MAURIAC

UEO en mis recuerdos más lejanos a mi padre, escritor, circundado de una celebridad que acrecienta todavía su prestigio natural. El afecto de un hijo por su padre está sujeto a la admiración, aunque no fundado propiamente en ésta. Yo, hasta donde llegan mis recuerdos, siempre lo he admirado. Lo he amado y lo amo. Como él me ama a mí. Pero de esta doble pasión fundamental de padre a hijo y de hijo a padre, no he conocido íntimamente, por largo tiempo, nada más que la segunda. De ese astro que es nuestro recíproco amor, una sola faz resplandecía a mis ojos, y era siempre la misma. La ternura de mi padre podía yo solamente imaginármela. Y en nada como en el dominio de los sentimientos la imaginación es más pobre.

Pero luego, yo también he tenido un hijo a mi vez. He participado de este misterio del cual nada, antes de iniciarse en él, puede dar la idea. Teniendo entre mis brazos a mi pequeño, he tenido la improvisa revelación de lo que mi padre había sentido con mi aparición en el mundo y que de año en año no cesaba de sentir.

No hace mucho, mi padre, mirándome, me ha llamado: "Hijito"... con una voz exactamente parecida a la mía cuando también yo nombro a mi hijito y lo llamo. Y el sol se ha levantado sobre su amor por mí y me he dado cuenta que yo había ignorado hasta aquel momento la intensidad de su ardor.

Ha sido una verdadera iluminación la cual no oso esperar que se repita. En cualquier campo de la vida interior, las gracias tangibles son efímeras. Milagros de un instante, a cuya memoria deberemos permanecer fieles por toda la vida... Porque el amor filial, como todo amor, es en el fondo soledad.

Teniendo la mano de mi mujer en la mía, en silencio, me inclino con ella sobre la cuna de nuestro niño. ¿Tal vez nos amará aún menos de cuanto nosotros hemos sabido amar a nuestros padres? ¡Ah, pero tener un hijo, significa descubrir que importa mucho más amar que ser amados!



FORTALECE Y VIGORIZA
MALTA MONTEVIDEANA